

Agriturismo Ecco la cucina di qualità

Il concorso «Il piatto di Campagna Amica» ha premiato Paolo Vecchi del Molino dei Frati col raviolone agli spinaci con cuore d'uovo

*Ala gara
hanno
partecipato
una dozzina
di cuochi
e cuoche*

ELIO GHISALBERTI

Chi ci legge sa che non siamo mai stati teneri con gli agriturismo. Non certo per l'ideale che ne ha ispirato la nascita, e cioè quello di contribuire all'integrazione del reddito di agricoltori ed allevatori che lavorano duramente spesso con risultati economici che non ripagano del loro impegno, quanto piuttosto per come i regolamenti sono stati applicati o meglio, non applicati, favorendo uno sviluppo incontrollato e non sempre per così dire rispettoso dei fondamenti.

Da qualche tempo tuttavia gli stessi operatori seri e le associazioni che li rappresentano si stanno adoperando per ristabilire i valori dell'agriturismo interpretato come si deve, con lo spirito vero dell'ospitalità e del desco contadino. Che non deve essere per forza rustico e meno che meno trasandato, ma casa-

lingo e genuino. In questa logica si inserisce «Il piatto di Campagna Amica», primo concorso gastronomico dedicato alla cucina agrituristica organizzato nei giorni scorsi da Terranostra, l'associazione che fa capo a **COGIC** che raggruppa circa le metà degli agriturismo presenti sul territorio bergamasco (ad oggi in totale circa 130). Ideato ed organizzato da Lucia Morali, presidente Terranostra e titolare dell'agriturismo Casa Eden di San Giovanni Bianco, al concorso hanno partecipato una dozzina di cuochi e cuoche di altrettante aziende agrituristiche che si sono ritrovate nei giorni scorsi presso le cucine della scuola Cfp (Centro formazione professionale) di Bergamo per realizzare le ricette da sottoporre alla commissione giudicante capitanata

da Ivar Foglieni, già presidente dei cuochi bergamaschi prima e lombardi poi. Serviti in forma anonima, uno via l'altro in sequenza casuale, i piatti sono stati valutati nella qualità del risultato finale tenendo però conto anche degli aspetti più propriamente legati all'attività di ristorazione agrituristica, in primis il rispetto nella loro elaborazione dell'utilizzo e della valorizzazione delle materie prime prodotte direttamente o acquistate da altre aziende agricole del territorio (in totale debbono costituire il 70% di quel che compone il piatto). Il caso ha voluto che il primo piatto presentato alla giuria, il «raviolone agli spinaci con cuore d'uovo morbido», sia aggiudicato il primo posto assoluto. Autore Paolo Vecchi dell'agriturismo Molino dei Frati di

Trescore. Motivazione: «Un piatto perfettamente eseguito, di gran gusto, ben pensato e per nulla facile da eseguire». La consegna del premio, la Pentola d'Oro di Agnelli che seguirà come la coppa Rimet il vincitore annuale della competizione, è avvenuta mercoledì alla Saps di Lallio. Premi speciali sono andati anche alla Tenuta i Laghetti di Telgate per il «branzino di acqua dolce affumicato con purea di Martinengo e odori dell'orto» (originalità); alle Baite di Branzi per «orzo alla salsiccia mantecato allo stracchino» (creatività); alla Cascina dei Prati di Credaro per la «carne croccante con contorno insolito» (tradizione e innovazione); all'azienda Tiziana di Serina per la «torta farcita ai lamponi» (colazione in fattoria). Tutti i piatti in concorso verranno proposti domenica e con ogni probabilità per tutto il periodo primaverile, negli agriturismo che li hanno presentati. Info su www.lombardia.terranostra.it. ■



Paolo Vecchi del Molino dei Frati di Trescore (a destra della Pentola d'Oro) ha vinto il concorso